



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

VIŞNELİ İRMİK TATLISI

1 kg. süt
1 su bardađı irmik
1 su bardađı Őeker
1 yumurta sarısı
1 limon kabuđu rendesi
1 ay kaŐığı vanilya
1 orba kaŐığı margarin
1 su bardađı hindistancevizi
1 su bardađı ceviz
1 ay kaŐığı tarçın
250 gr. viŐne

Sütü, irmiği, Őekeri, yumurta sarısını, limon kabuğu rendesini koyun karıŐtırın. AteŐte katılaŐıncaya ve göz göz oluncaya kadar piŐirin. İçine margarini, hindistancevizinin yarısını, vanilyayı koyun karıŐtırın. Derince ıslak bir kaba yarısını dkn. Cevizle tarçını karıŐtırıp üzerine yayın. Kalan irmiğe viŐneyi ilave edin. KarıŐtırıp cevizin üzerine yayın. Dolapta bir gece bekletin. zerine kalan hindistancevizini serperek servis yapın.

[ML© ViŐneli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)
